

COLFINE™ LIQUIDE

ENCOLADO DE LOS VINOS

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

COLFINE™ LIQUIDE es una gelatina porcina hidrolizada [0° Bloom] destinada a la clarificación de vinos tintos. Permite suavizar los vinos tintos de prensado con taninos acerbos.

COLFINE™ LIQUIDE presenta una acción clarificante y estabilizante.

↓ MODO DE EMPLEO

COLFINE™ LIQUIDE : solución concentrada de gelatina a 300 g/L

Diluir **COLFINE™ LIQUIDE** en un poco de agua fría. Incorporarla al vino durante un trasiego o preferentemente por inyección y homogeneizar.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos : 1 L Vinos tintos: 1 litro para 30 a 60 hL

Estas dosis se pueden aumentar en caso de vinos turbios.

- Vinos rosados: 1 litro para 50 a 100 hL.

COLFINE™ LIQUIDE se utiliza en vinos rosados en asociación con TANIN TC™ (3 a 8 g/hL) o GELOCOLLE™ (25 a 50 mL/hL)

Estas dosis se dan a título indicativo, es IMPERATIVO realizar pruebas preliminares en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 23 kg.

Conservar num local seco, bem ventilado, isento de odores e a uma temperatura entre 5 e 25°C.

Uma vez dissolvido, o preparado deve ser utilizado rapidamente.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España.